PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, SEPTIEMBRE 2023

YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR. 5293459 de 2023
COORDINADORA ACADEMICO
Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Septiembre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5293459 de 2023

NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No.8.637.069 de Sabanalarga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 01 al 30 de SEPTIEMBRE 2023.

Valor y forma de Pago: El valor total del contrato es la suma son TRECE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($13.261.667). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un primer pago correspondiente al mes de agosto de 2023 por TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE $(365.000). Tres (03) pagos iguales por los meses de septiembre a noviembre 2023 por valor TRES MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE $(3.650.000) cada uno y un último pago en el mes de diciembre por valor $(1.946.667) UN MILLON NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2023.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL PARA DESARROLLAR COMPETENCIAS MUESTRAS QUIMICAS EN LOS PROGRAMAS TITULADOS Y/O COMPLEMENTARIA DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	**Orientar formación profesional integral y participativa en Proyectos de investigación aplicada.**	Trabajo con las fichas: 2771549 2699287	Fotográficas

2.	**Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación Profesional y el enfoque metodológico adoptado.**	Trabajo con la competencia: Análisis físico químico.	Fotográficas y trabajo escrito.
3.	**Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodología de aprendizajes y programas curriculares vigentes.**	Trabajo presencial en las diferentes fichas.	fotográficas
4.	**Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el Manual de Procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.**	Trabajos prácticos en aulas presenciales.	Informe SEPTIEMBRE 2023
5.	**Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.**	Informado con coordinación académica.	Informe SEPTIEMBRE 2023
6.	**Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de evaluación vigente.**	En este mes aun no aplica.	
7.	**Sugerir características de los ambientes de aprendizajes óptimos para el desarrollo de la formación, con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.**	Sin novedad en este periodo.	Informe SEPTIEMBRE 2023

8.	**Asistir a las orientaciones que sugiera el Coordinador Académico, con el fin de alcanzar las metas de la formación y evitar la deserción de los aprendices en los cursos.**	Cumplida a cabalidad en este periodo.	Informe SEPTIEMBRE 2023
9.	**Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: - registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de los juicios evaluativos de reconocimiento de aprendizajes previos.**	Sin novedad en este periodo.	Informe SEPTIEMBRE 2023
10.	**Garantizar que la ejecución de su formación sea reportada mensual y oportunamente en el aplicativo de SOFIA PLUS con una intensidad de 160 horas, de acuerdo a la programación establecida por la coordinación académica.**	En este periodo se reportan 113.8 horas en el mes de septiembre 2023	Reporte de horas sofia plus
11.	**Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la Información.**	Sin novedad en el periodo	Informe SEPTIEMBRE 2023
12.	**Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato académico y un informe final al terminar la ejecución del contrato.**	Elaboración informe mensual SEPTIEMBRE 2023	Informe SEPTIEMBRE 2023.

13.	**Reintegrar y/o devolver los elementos y bienes que, a manera de inventario el centro de formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.**	N/A	N/A
14.	**Mantener la integridad y confidencialidad de la información que se genera en los procesos en que preste su servicio.**	Acogida a la política de HABEAS DATA.	
15.	**Reportar al supervisor del contrato novedades respecto al proceso de la contratación de servicios personales.**	Sin novedad en este periodo.	Contrato cargado en SECOP II
16.	**Finalizar la ejecución del contrato, presentar debidamente diligenciado, firmado por los responsables de área, la paz y salvo que indique la entidad; igualmente devolver el carnet institucional que el centro puso a su disposición para su identificación.**	N/A	
17.	**Inscribirse y certificarse en los procesos de certificación de competencias laborales que apliquen a la función instructor.**	Aun no me he inscrito en formación	Informe SEPTIEMBRE 2023
18.	**El coordinador académico podrá programarlo para desarrollar acciones en la formación complementaria según sea la necesidad del centro.**	Acatadas las directrices del coordinador.	Informe SEPTIEMBRE 2023
19.	**Prestar a cabalidad los servicios personales descrito en el objeto del contrato de acuerdo al calendario académico, programación y periodos contratados para la**	Cumplido esta obligación contractual a cabalidad	Informe SEPTIEMBRE 2023.

	presente vigencia.		
20.	**Prestar los servicios personales en el lugar y en la jornada que el centro indique, de acuerdo a la programación establecida, cuando sea requerido.**	Cumplido esta obligación contractual a cabalidad	Informe SEPTIEMBRE 2023
21.	**Utilizar y cuidar los ambientes, maquinaria, materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación.**	Cumplido esta obligación contractual a cabalidad.	Informe SEPTIEMBRE 2023
22.	**Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor de contrato.**	Cumplido esta obligación contractual a cabalidad.	Informe SEPTIEMBRE 2023.
23.	**Seguimiento a las acciones de orientación.**	Cumplido esta obligación contractual a cabalidad	Informe SEPTIEMBRE 2023.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **1740400605 Aportes en línea AGOSTO 2023**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti-trámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X__ he suscrito otro u otros contratos con entidades del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (13) folios

Cordialmente,

Firma
NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA
Contratista
C.C. No. 8.637.069 Sabanalarga

Recibí a satisfacción:

Firma

YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR. 5293459 de 2023

ANEXOS:

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





Actividad 1: *Ficha 2771546 Porcentaje m/m, porcentaje en base seca y base húmeda y su aplicación en los análisis físico químicos (determinación de humedad en los alimentos)*

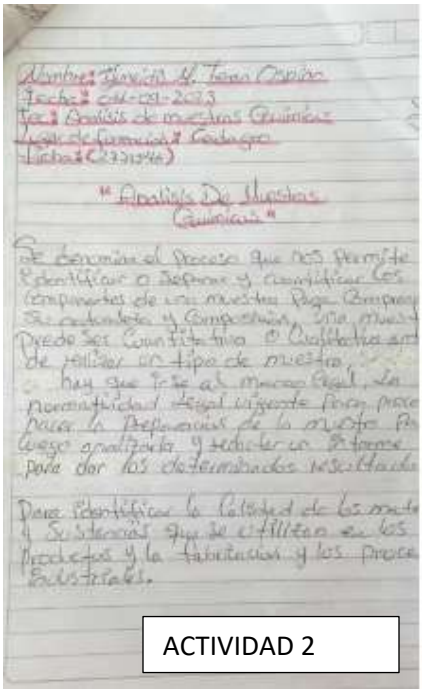
Taller en grupo de la ficha 2771546 después de realizar una actividad de un presaber con el fin de determinar la profundidad de sus conocimientos al respecto además de conocer el avance de las competencias en ese grupo.

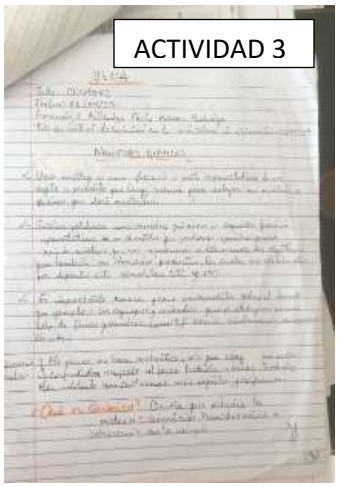
Actividad 2 con la ficha 2699287: *Rasgo generales de la tabla periódica, distribución electrónica método Müller y distribución de Lewis, distribución electrónica abreviada**.***

Taller en grupo elaborado por los aprendices de la ficha 2699287 sobre qué es una muestra química que una muestra cualitativa- Cuantitativa Y método gravimétrico y volumétrico.

ALGUNAS EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES DEL MES DE SEPTIEMBRE 2023







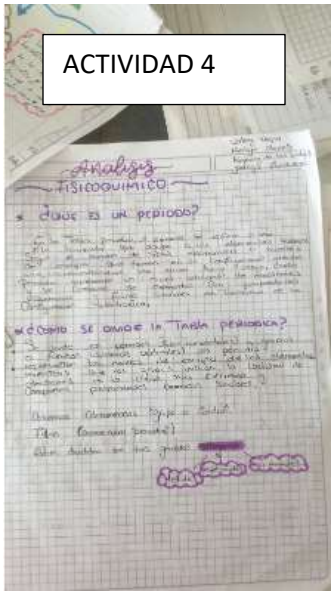


DIAGRAMA SEPTIEMBRE 2023



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
28/08/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	29/08/23 06:00 - 22:00: Disponible	30/08/23 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	31/08/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2499527)PLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	01/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	02/09/23 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2771546)ANALIZAR MUESTRAS 03/09/23
04/09/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	05/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	06/09/23 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	07/09/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2499527)PLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	08/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	09/09/23 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2771546)ANALIZAR MUESTRAS 10/09/23
11/09/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	12/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	13/09/23 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	14/09/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2499527)PLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - Disponible Disponible	15/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	16/09/23 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2771546)ANALIZAR MUESTRAS 17/09/23
18/09/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	19/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	20/09/23 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	21/09/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2499527)PLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	22/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	23/09/23 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2771546)ANALIZAR MUESTRAS 24/09/23
25/09/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	26/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	27/09/23 06:00 - 12:00: Disponible 12:00 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	28/09/23 06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2499527)PLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	29/09/23 06:00 - 22:00: Disponible	30/09/23 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2771546)ANALIZAR MUESTRAS 01/10/23

FICHAS TRABAJADAS DURANTE EL MES DE SEPTIEMBRE 2023



ASISTENCIAS SEPTIEMBRE 2023

Fecha: 16.09.23 — 2271546.

1. Kenia Ruiz Mendoza
2. Luisa Fernanda Olmos Sarmiento
3. Johanna Patricia Santiago Navarro.
4. Loraine Margarita Urueta Rivera
5. Marian Monsalve Soneth
6. Hallaris Romero Marín
7. Rosmira Novas Escorcia
8. Yeniree Castillo Jiménez
9. Leidys Dangel Escorcia
10. yorfre Martínez Carrillo
11. Jesus david tapias Lopez
12. Leonela marcela ariza rodriguez
13. Tatiana Reyes Arroyo
14. Yaniel Díaz coronado
15. Kailyn Vega Machacon.
16. Juan José Ibañez
17. Kelly palma nova
18. Joandrys Cubarcas H.
19. Pamela nichool caguana Sierra
20. Ana Karina Pacheco Silvera

Ficha: 2482 99527

Lista de asistencia.

14	09	23

(10)

1. Rogers Arayo
2. jose Orozito.
3. Melania Utria
4. Jaider Gomez
5. Anglys Orellano G.
6. Keila Bermejo de los Reyes
7. David Yanes
8. Yurelys Pereira
9. ~~X~~ Luis Daniel Arizapino.
10. Maria Mercedes Ruiz Arroyo.

Los que tienen permiso

- Karen Yanez
- Brigeth Morales
- Aaron Ureta

Reunion de voceros

- Valery ogando
- Olgavis Cervantes
- Isaura rolong
- Jazmin Morales

Cita Medica

Notas. Comparar resultados con la norma. Emitir un concepto. pag # 4.

11 09 23.

· Ficha 2699287

① Juan camilo sarmiento ok.
⑧ Stelly Diaz. ok
④ Nelsy Madrid ok
⑤ Luis escorcia ok Excusa por enfermedad
⑥ Milagro Redondo M Ro
⑦ Rafael Diaz ok
⑧ Mileidys Barros ok
⑨ Kevin
⑩ Gabriela Pérez →
⑪ Coello →ok
⑫ Karen. →o

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2615314 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2771546 - ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS QUÍMICAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EJECUTAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS QUÍMICO CUALITATIVO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA.

MANEJAR RESIDUOS DEL LABORATORIO SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR MUESTRAS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS ANÁLISIS TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS A DETERMINAR Y TÉCNICAS ANALÍTICAS A UTILIZAR.

PREPARAR SOLUCIONES Y REACTIVOS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO.

REALIZAR EL MONTAJE PARA EL ANÁLISIS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO

REALIZAR ENSAYOS DE CARACTERIZACIÓN DE MUESTRAS QUÍMICAS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REPORTAR RESULTADOS DEL ENSAYO DE ACUERDO CON PARÁMETROS Y FORMATOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR OPERACIONES DE ALISTAMIENTO DEL LABORATORIO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2499527 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2699287 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 113,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL